Спецвыпуск «Золотая коллекция заготовок»
№ 23, сентябрь, 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Установочный тираж: 80290
Гл. редактор: Денисов А.А.
Заказ № 2369
Цена свободная.
Номер подписан в печать 04.09.2009, по графику: 18.00, фактически: 18.00.

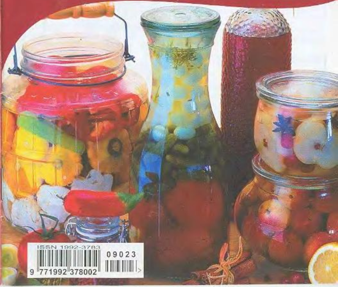
Выходит 1 раз в месяц.
Адрес типографии: г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Регистрационное свидетельство
СМИ ПИ : № ФС77-25472 от 25 августа 2006 года.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

БЫСТРОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И ЯГОД

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№23 2009



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09023

ПОДПИСКА

Ф. СП-1

Федеральная служба почтовой связи

АБОНЕМЕНТ на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов

(наименование издания) | количество комплектов:

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда ______ (почтовый индекс) ______ (адрес)

Кому ______ (фамилия, инициалы)

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

ПВ | место | литер

на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов

(наименование издания)

Стоимость	подписки	руб.	количество комплектов:
	переадресовки	руб.	

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда ______ (почтовый индекс) ______ (адрес)

Кому ______ (фамилия, инициалы)

+ ПРИЛОЖЕНИЕ: СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"

Козина Светлана, г. Мурманск

Маринованная капуста «Генацвале»

На 1 кг капусты - 100 г свеклы.

Маринад: 1 ч. л. красного перца, 1 л воды, 1 ст. 9% уксуса, 2 ст. л. соли.

Капусту нарежьте крупными кусками вместе с кочерыжкой, положите в банку. Нарежьте ломтиками свеклу и положите ее между слоями капусты, посыпьте красным перцем, залейте уксусом и соленым крутым кипятком, чтобы вода покрывала капусту и свеклу. Поставьте в теплое место, а после закисания уберите в холодное место.



Тетерева Галина, г. Кострома

Маринад «Закусочный»

Капуста, патиссоны.

Маринад: на 1 л воды - 1,5 ст. 9% уксуса, 1 ст. растит. масла, 2 ст. л. соли.

Нарежьте капусту и патиссоны дольками, бланшируйте 5 мин., охладите холодной водой. Уложите в 3 л стерилизованную банку, залейте горячим маринадом. Стерилизуйте 5-7 мин. Храните в прохладном месте.

Стечкина Лидия, г. Новокузнецк

Маринованная капуста «Смак»

На 1 кг капусты - 1 ст. л. соли.

Маринад: на 1 ст. 9% уксуса - 3 ст. воды, 1 ст. сахара, черный перец горошком, лавровый лист.

Мелко нашинкуйте капусту, слегка перетрите ее с солью, отожмите, переложите в заранее приготовленные стеклянные банки и залейте охлажденным маринадом (смешайте все указанные ингредиенты, вскипятите, профильтруйте и затем охладите).

Банки накройте сверху пергаментной бумагой и поставьте в холодное место. Через неделю капуста будет готова.

Лапочкина Марина, г. Северобайкальск

Капуста маринованная в банках

5 кг капусты.

Маринад: на 1 л воды - 10 горошин черного перца, корица, гвоздика, 2-3 лавровых листа (на 1 л банку), 2 ч. л. 70% уксусной эссенции, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Подготовленную капусту пересыпьте солью, порубите в деревянном корыте, чтобы сохранить весь сок, и оставьте на 2-3 ч.

Для маринада: доведите воду со специями, солью и сахаром до кипения, добавьте уксус. Уложите в банки рубленую капусту, залейте маринадом, добавьте специи.

Наполненные банки накройте крышками, установите в посуду с горячей водой и стерилизуйте 15 мин. Храните в прохладном помещении.

Богданова Наталья, г. Санкт-Петербург

Капуста с яблоками

1 кг капусты, 100 г яблок (антоновка), семена укропа, 1/4 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Маринад: на 1 л воды - 2 ст. 9% уксуса, 8 горошин черного молотого перца.

Для маринада: доведите воду с уксусом до кипения и добавьте перец.

Капусту нашинкуйте. Антоновку очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте соломкой, смешайте с нарезанной капустой, добавьте соль, сахар, перец и оставьте на 2-3 ч. Приготовьте заливку и заполните ею банки на 1/4. Плотно уложите в них капусту с яблоками и приправами. Заливку не вливайте. Стерилизуйте 1 л банки - 20-25 мин.

Кирсанова Алла, г. Переславль-Залесский

Маринованная цветная капуста

1 кг цветной капусты.

Маринад: 1 л воды, 3/4 ст. 9% уксуса, по 2 ст. л. соли и сахара, 5 горошин черного перца, 1/2 стручка горького перца, 5 гвоздичек, немного корицы и лимонной кислоты.

Цветную капусту тщательно промойте и разберите на отдельные соцветия по 5 см. На дно банок уложите пряности. Бланшируйте капусту 2-3 мин. в кипящей подкисленной воде (1 г лимонной кислоты на 1 л воды), затем сразу же обдайте холодной водой и уложите в банки соцветиями к стенкам. Залейте горячей заливкой и стерилизуйте в кипящей воде 1 л банки - 7 мин. Храните в прохладном месте.

Для маринада: смешайте воду с сахаром и солью, доведите до кипения, добавьте уксус и остудите.

Суркова Елена, г. Дзержинск

Маринованная капуста по-немецки

1 кг капусты, щепотка тмина, 1 морковь, 4 листа хрена, 1 ст. л. соли.

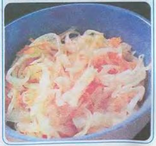
Капусту нашинкуйте и перемешайте с солью, тмином, а также с морковью, натертой на терке. Плотно уложите в емкость слоями, переложив листьями хрена. Поставьте под гнет и уберите в прохладное место.

Куравлева Мария, г. Новороссийск

«Быстрая» капуста

5 кг капусты, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 1 ст. растит. масла, 1/4 ст. соли.

Подготовленную капусту нарезать крупными кусками, залить крутым кипятком, затем обжарить лук и зелень петрушки на растит. масле. В тару уложить охлажденную капусту, обжареные овощи, добавить соль и мелко нарезанный чеснок. Положить гнет и оставить при комнатной температуре. На третий день капуста готова.



Короткова Наталья, г. Чкаловск

Маринованная капуста по-эльзасски

1 кг капусты, по 1/2 ч. л. молотых ягод можжевельника и черного перца горошком, 3-4 виноградных листа, 1/2 ст. л. соли.

Подготовленную капусту нашинкуйте, смешайте с солью, перцем и можжевельником. Уложите в емкость поочередно слоями, перекладывая молодыми листьями винограда. Храните в прохладном месте.



Шахова Маргарита, г. Сургут

Капуста в медовой заливке

5 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 ст. меда, 1/2 стручка горького перца, 1,5 л воды, 1/2 ст. соли.

Подготовленную капусту мелко нашинковать. Сладкий перец нарезать кусочками. Все смешать с солью, добавить стручок горького перца, уложить в тару, растопить мед на водяной бане, добавить воду и залить этим раствором капусту. Положить гнет и убрать в холодное место.

Галкина Любовь, г. Иваново

Капуста квашеная «Весна»

5 кг капусты поздних сортов, душистый перец горошком, кориандр, семена укропа, 1/2 ст. соли, 1/2 ст. меда,.

Капусту мелко нашинкуйте, помните с солью, смешайте со специями и медом. Уложите в стерилизованные банки, накройте стерилизованными крышками и стерилизуйте: 1 л - 40 мин., 3 л -1,5 ч., после чего немедленно закатайте.

Банки переверните вверх дном, укутайте одеялом и оставьте до полного остывания.

Храните в прохладном месте.

Отина Елена, г. Арзамас

Квашеная капуста шинкованная

5 кг капусты, 1,5 кг моркови, 1 ст. соли, 1 кг сладкого перца, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист.

Капусту нашинкуйте. Морковь и перец нарежьте соломкой, смешайте с капустой, добавьте мелко нарезанные петрушку и сельдерей, пересыпьте солью и оставьте на 1-2 ч.

Капусту вместе с выделившимся соком разложите в банки, утрамбуйте, добавьте лавровый лист и черный перец. Сверху накройте капустными листьями , закройте крышкой и оставьте на 2 ч. для брожения. Для длительного хранения уберите в прохладное место. Перед употреблением уберите закисший слой.

Может использоваться как гарнир и в качестве салата.

Сорокина Алена, г. Липецк

Маринованная капуста по-китайски

3 кг капусты, 2-3 стручка горького перца, 2-3 головки чеснока, 2 моркови.

Маринад: 1,5 л воды, 1,5 ст. 9% уксуса, 1/2 ст. растит. масла, лавровый лист, черный перец горошком.

Подготовленную капусту нарежьте крупными кусками, добавьте перец, измельченный чеснок и натертую на крупной терке морковь. Залейте приготовленным маринадом, прокипятите 10 мин. и разложите по банкам. Храните в прохладном месте.



Ермолова Антонина, г. Саратов

Капуста пряная

5 кг капусты, 250 г моркови, 1 ч. л. семян тмина, немного душистого перца, 0,5 кг яблок, 1/2 ст. соли.

Нашинкованную капусту при закладке в тару послойно пересыпьте солью, семенами тмина, добавьте нашинкованную морковь и нарезанные яблоки. Оставить для брожения на 3 дня, затем поставить в прохладное место.

Блинова Ирина, г. Балахна

Квашеная капуста с яблоками

5 кг капусты, 200 г моркови, 250 г яблок, 1/2 ст. соли.

Подготовленную капусту нашинкуйте, пересыпьте солью, нарезанными дольками яблоками и тертой морковью. Уложите капусту как можно плотнее в тару, накройте целыми капустными листьями и прижмите грузом. При квашении необходимо следить, чтобы рассол все время покрывал капусту.

Хрулева Александра, г. Омск

Капуста квашеная половинками

5 кг капусты, 1/2 ст. соли.

Подготовленные кочаны капусты бланшируйте в кипящей воде 2-3 мин. После остывания плотно уложите в емкость для квашения и пересыпьте солью. Закройте сверху зелеными капустными листьями и салфеткой. Положите деревянный кружок, а на него - груз.

Суханова Елена, г. Воронеж

Квашеная капуста с изюмом

Подготовленную капусту порубите. Морковь вымойте, очистите и натрите на крупной терке. Изюм промойте. Все уложите в эмалированную кастрюлю и перемешайте. Сверху прикройте целым капустным листом и поставьте груз. Через 3 дня капусту убрать в холодное место. Через 2 недели капуста готова к употреблению.

Молотова Екатерина, г. Пенза

Соленая цветная капуста

5 кг цветной капусты, 2,5 л воды, 1 ст. соли, 1 ст. 9% уксуса.

Для приготовления лучше выбрать поздние сорта. Капусту промойте, разберите на соцветия, поместите в банки, залейте рассолом и закатайте. Хранить в прохладном помещении.

Для рассола: смешать воду с солью, вскипятить и добавить уксус, профильтровать через марлю и дать остыть.

Соколова Нина, г. Кемерово

Квашеная капуста со свеклой

5 кг капусты, 250 г свеклы, 1/2 ст. соли.

Капусту очистите и нашинкуйте. Свеклу очистите и нарежьте соломкой. Перемешайте с капустой и уложите в емкость слоями, пересыпая каждый слой солью. Накройте тару салфеткой, придавите грузом и оставьте на двое суток, после чего уберите в прохладное место.

Измайлова Елена, г. Сочи

Капуста с тмином и кориандром

5 кг капусты, 1 ст. л. семян тмина, 1/2 ст. л. кориандра, 1/2 ст. соли.

Подготовленную капусту мелко нашинковать, добавить семена тмина, кориандр и соль. Хорошо перемешать и плотно уложить в тару. Положить гнет и поставить в холодное место.

Получается очень пикантное и вкусное блюдо.

Лыкова Инна, г. Краснодар

Капуста квашеная быстрая

1 кг белокочанной капусты, 1 морковь, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Капусту очистить и удалить кочерыжку, нарезать соломкой, затем уложить в стеклянную банку, пересыпая нарезанной соломкой морковью и солью. Залить холодной кипяченой водой на 4-6 см выше уровня капусты, накрыть тканью и оставить при комнатной температуре на 3 дня, в течение этого времени протыкая 6-8 раз деревянным стержнем. Через 3 дня часть сока слить, растворить в нем сахар и снова влить в капусту. Закрыть банку и убрать на холод. Через 1-2 дня капуста готова.



Новосельцева Людмила, г. Геленджик

Кольраби маринованная

Маринад: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 1/2 ст. 6% фруктового уксуса.

Для маринада: воду смешать с солью, сахаром и уксусом, довести до кипения.

Кольраби очистить дольками. Опустить в подкисленную уксусом воду и варить 5 мин., уложить в банку, залить маринадом и убрать в холодильник.

Лирина Ольга, г. Дзержинск

Капуста «Медовая»

1 кг капусты, 70 г хрена, 1/3 ст. меда.

Капусту нашинковать, хрен пропустить через мясорубку, добавить мед, все перемешать и поставить под гнет на 3-5 дней. Разложить по банкам и убрать в холодильник.

Демахина Юлия, г. Брест

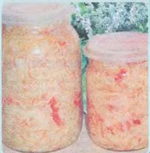
Капуста квашеная на скорую руку

2 кг капусты, 3 моркови, 3 зубчика чеснока.

Маринад: 1 л воды, 1/2 ст. растит. масла, 1,5 ст. л. 70% уксусной эссенции, 1,5 ст. л. соли.

Капусту нашинковать, но не мять, добавить тертую морковь и измельченный чеснок.

Вскипятить воду и смешать с солью, маслом и уксусной эссенцией. Залить смесь капусты с морковью и чесноком полученным маринадом. Капуста готова.



Волкова Татьяна, г. Москва

Капуста «Осеннее настроение»

1 кг белокочанной капусты, 200 г рябины.

Маринад: 1 ст. яблочного уксуса, 1 л воды, 1,5 ст. сахара, 1/4 ст. соли.

Для маринада: воду смешать с сахаром и солью, довести до кипения и добавить уксус.

Капусту освободить от покровных листьев и нашинковать.

Рябину бланшировать в кипящей воде 10 мин. Капусту с рябиной уложить в банки, залить маринадом, стерилизовать и закатать.

Можно добавить веточки эстрагона, листья вишни, кусочки хрена.

Зимой вы получите огромное удовольствие от этого вкусного и полезного салата.

Горева Клавдия, г. Геленджик

Острая квашеная капуста

5 кг капусты, 1-1,5 ст. соли, чеснок, черный перец горошком, морковь по вкусу.

Выбрать тугие, крепкие, неповрежденные кочаны. Снимите поврежденные листья, разрежьте каждый кочан на 4 части, удалите кочерыжку.

Подготовленную капусту плотно нафаршируйте смесью из тертой моркови с добавлением перца и соли. Уложите все плотно в посуду и поставьте под гнет до появления сока. Если же выделившийся сок не покрывает полностью капусту, следует приготовить слабый раствор (на 1 л воды - 1 ч. л. соли) соли и залить им капусту. Хранить в прохладном помещении.

Ситнова Ирина, г. Саранск

Капуста «Отличная»

1 кг белокочанной капусты, 1 ст. л. соли.

Маринад: 3 ст. воды, 1 ст. 3% уксуса, 5 горошин душистого перца, 8 гвоздичек, 3 лавровых листа, 1 ст. сахара.

Белокочанную капусту очистите, удалите кочерыжку, нарежьте соломкой. Затем слегка перетрите с солью, отожмите, переложите в банку и залейте охлажденным маринадом.

Маринад: смешайте воду, уксус, сахар, душистый перец, гвоздику, лавровый лист.

Банку закройте и поставьте в холодное место.Через 5-6 дней капуста готова.

Употребляйте как холодную закуску и как гарнир.

Корякина Любовь, г. Орел

Квашеная капуста "Оригинальная"

На 1 кг капусты - 1 ст. соли, 1/2 ст. сахара или меда, 10-20 лавровых листиков.

Капусту нашинковать. Перемешать с сахаром и лавровыми листьями, плотно уложить в эмалированную кастрюлю. Накрыть деревянным кружком, положить груз и выдерживать при комнатной температуре 3-5 дней. Затем разложить в 1 л и 3 л банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: 1 л банки - 40 мин., 3 л - 1,5 ч. Закатать.

Подавать к жареному или отварному мясу или употреблять в качестве салата.

Ельцова Кристина, г. Одесса

Салат «Любимый»

2,5 кг капусты, по 0,5 кг болгарского перца, моркови и лука, 2 ст. л. соли, 2 ст. сахара, по 1 ст. 9% уксуса и растит. масла.

Капусту нашинковать, перец и лук нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Все перемешать, добавить соль, сахар, растит. масло и ук-сус.Оставить на 10 ч. и разложить в банки под капроновые крышки.



Горячкина Светлана, г. Пенза

Капуста квашеная «Красная»

1 кг капусты, 500 г свеклы, 2 ст. л. соли, 50 г моркови.

Недозрелые небольшие кочаны капусты вымыть, дать стечь воде, мелко порубить, добавить соль. Свеклу и морковь вымыть, очистить и натереть на терке. Смешать капусту со свеклой, уложить в посуду и положить гнет. Выдержать в теплом месте 3 дня, затем убрать в холодильник.

Волкова Екатерина, г. Ворсма

Груша натуральная

На 1 л банку - 500 г груши, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Зрелые и твердые груши очистить от кожицы, нарезать дольками, плотно уложить в банки по плечики. В каждую банку положить сахар и лимонную кислоту.

Стерилизовать 20 мин.

Сурикова Наталья, г. Дзержинск

Клюква в собственном соку

1 кг клюквы, 1 ст. клюквенного сока.

Клюкву перебрать, вымыть, опрокинуть на сито для удаления воды.

Уложить в банки, залить свежеотжатым соком и пастеризовать: 0,5 л - 5 мин., 3 л - 20 мин. Хранить в прохладном месте.

Котелева Галина, г. Брест

Яблоки в собственном соку

1 кг кислых яблок, 1/2 ст. сахара.

Яблоки натереть на крупной терке, смешать с сахаром, выложить в 0,5 л банки, прикрыть их прокипяченными крышками и стерилизовать. При нагревании сахар в банках растворяется и количество массы уменьшается, поэтому яблоки нужно доложить в банки до плечиков.

Стерилизовать банки при слабом кипении 20 мин., после чего закупорить их и оставить в той же воде, пока она не остынет.

Примечание: шинкованные яблоки подавать к пудингам, творожным запеканкам, оладьям и блинам.

Отина Наина, г. Воркута

Слива в собственном соку

500 г сливы, 1/2 ст. воды.

Сладкие сливы разрезать на половинки и удалить косточки.

Сложить в кастрюлю, залить водой и подогреть на слабом огне, пока сливы не пустят сок.

Затем выловить сливы из кастрюли, разложить в банки и залить соком.

Пастеризовать при 85°С: 0,5 л банки - 15 мин., 1 л - 20 мин.



Тихонова Тамара, г. Курск

Яблоки дольками в сиропе

2,5 кг яблок, 2 л яблочного сока, 0,5 кг сахара.

Сироп: яблочный сок смешать с сахаром и довести до кипения.

Яблоки промыть, нарезать дольками и положить в кипящий сироп, кипятить 2 мин., затем вынуть яблоки и уложить в 3 л банку, после чего снова залить кипящим сиропом до верха и закатать.

Погодина Вероника, г. Пенза

Брусника в собственном соку

3 кг брусники, 1,25 кг сахара.

Бруснику перебрать, промыть, положить в кастрюлю и поставить в нагретую до 100°С духовку. Когда ягоды дадут сок, добавить к ним сахар и потушить еще 10 мин. В горячем виде бруснику разложить в подготовленные банки, закрыть целлофаном и завязать.

Из этой брусники получается прекрасная начинка для пирогов.

Астафьева Ирина, г. Арзамас

Слива натуральная целиком

Сливу промыть, уложить плотно в банки, залить горячей водой. Банки накрыть крышками и стерилизовать: 0,5 л - 15 мин., 1 л - 25 мин., затем закупорить.

Морякова Маргарита, г. Москва

Брусника натуральная

На 700 г ягод - 1,5 ст. брусничного сока.

Свежие, равномерно окрашенные ягоды тщательно промыть в нескольких водах и дать воде стечь.

Для сока: ягоды пропустить через мясорубку и отжать сок через марлю.

Ягоды залить свежевыжатым соком, подогреть до 95°С, быстро расфасовать в горячие стеклянные банки и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 5 мин., 1 л - 10 мин., 3 л - 20 мин. Закатать.

Брусника очень полезна для людей с заболеваниями почек, печени.

Швецова Евгения, г. Павлово

Айва «Отменная» в собственном соку

1 кг твердой айвы, 1 кг перезревшей айвы.

Подготовленную айву уложить слоями в стеклянные банки. Перезревшую айву мелко изрубить, положить в кастрюлю и подогревать на небольшом огне, пока айва не пустит сок. Сок отжать через марлю, остудить, залить в банки и хранить в холодильнике.

Из этой айвы получается прекрасная начинка для пирогов и гарнир к мясным блюдам.

Смирнова Галина, г. Пенза

Слива «Половинки»

Слива.

Не слишком спелые плоды сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, плотно уложить в банки и стерилизовать: 0,5 л - 25 мин., 1 л - 35 мин. и немедленно закатать.

Слива в собственном соку употребляется в качестве начинки для пирогов.



Колесова Ирина, г. Калининград

Варенье «Рябинка»

1 кг черноплодной рябины, 1 кг сахара, 2 ст. воды.

Подготовленные ягоды бланшируют 3 мин. в кипящей воде, воду сливают, рябину опускают в кипящий сироп и варят в один прием до готовности. В конце варки добавляют 1/2 ч. л. лимонной кислоты.



Дикова Юлия, г. Магадан

Варенье из груш

1 кг груш, 1 кг сахара, 1-1,5 ст. воды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Сироп: воду, оставшуюся после бланшировки, смешать с сахаром и довести до кипения.

Груши очистить от кожицы и сердцевины, разрезать на дольки и бланшировать 10-15 мин. в кипятке, охладить в холодной воде. Залить дольки груш сиропом и оставить на 3-4 ч., затем довести до кипения на медленном огне, кипятить 5-7 мин. и снять с огня. В конце варки добавить лимонную кислоту. Варенье разложить по банкам и закатать.

Китова Галина, г. Красноярск

Варенье из нектаринов и сливы

500 г сливы, 500 г нектаринов, 1 кг сахара, 2 лимона.

Плоды очистить от косточек и нарезать кубиками. Затем в кастрюлю выжать лимонный сок и, помешивая, довести до кипения. Варить 5 мин. на сильном огне. Готовое варенье быстро перелить в стерилизованные сухие, горячие банки и закатать крышками.

Воронцова Надежда, г. Переславль-Залесский

Джем из облепихи

1 кг облепихи, 2 кг сахара.

Промытые и обсушенные свежие плоды тщательно перетирают с сахаром и раскладывают в стерилизованные банки.

В темном, прохладном месте такой джем с успехом хранится несколько лет.

При необходимости количество сахара можно уменьшить вдвое, но тогда джем надо хранить в холодильнике.

Куликова Нонна, г. Екатеринбург

Варенье из черноплодной рябины

1 кг рябины, 1,5 кг сахара, 1 ст. воды.

Сварите сироп. Ягоды очистите от плодоножек, промойте и бланшируйте в горячей воде 10 мин. Залейте ягоды горячим сиропом. Выдержите 3-4 ч. и варите на слабом огне 7-10 мин. Варите в 3 приема. Разложите по банкам и укупорьте.

Ростокина Оксана, г. Харьков

Варенье из яблок и лимонов

2 кг яблок.

Сироп: 2 кг сахара, 4 ст. воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, 1/4 ч. л. ванильного сахара, лимонная цедра 2-3 лимонов.

Для сиропа: смешайте воду с сахаром и кипятите 15 мин.

Яблоки, очищенные от сердцевины и кожицы, нарежьте дольками и положите в сироп. Варите 25 мин., а перед окончанием варки добавьте ванилин и лимонную цедру. Варенье будет готово, когда посветлеет.

Сорина Татьяна, г. Новокузнецк

Варенье из яблок «Пятиминутка»

1 кг очищенных яблок, 1 ст. сахара.

Яблоки очистить от сердцевины и кожицы, разрезать на кусочки и засыпать сахаром. Оставить их на 1 ч. до выделения сока, затем поставить на слабый огонь и довести до кипения, непрерывно помешивая, чтобы яблоки не пригорали. Выложить яблоки в подготовленные банки и закатать крышками. Хранить в холодильнике.

Куликова Нина, г. Гороховец

Повидло «Соблазн»

1 кг яблок, 4 ст. сахара, 1 ст. воды.

Яблоки вымыть и нарезать дольками, не очищая. Залить водой и варить 20 мин. до размягчения. Яблочную массу протереть через сито, полученное пюре довести до кипения и варить до готовности еще 10 мин. Повидло разложить по банкам и укупорить.

Минакова Ольга, г. Краснодар

Варенье «Объедение»

2 кг мякоти арбуза, 4 кг сахара, сок 6 лимонов.

Мякоть арбуза нарезать кубиками, перемешать с сахаром и лимонным соком. Накрыть и оставить на 4 ч. Затем вскипятить и варить на сильном огне 4 мин. Готовое варенье разложить в банки и укупорить.

Сергеева Оксана, г. Шахты

Варенье «Мечта»

1,4 кг персиков, 1 лимон, 1,2 кг сахара, корица на кончике ножа, 2 ст. л. апельсинового ликера.

Персики обдать кипятком, снять с плодов кожицу, разрезать каждый пополам и снять кожицу. Треть плодов сбрызнуть лимонным соком и измельчить ручным миксером, остальные мелко нарезать. Персики засыпать сахаром, перемешать, положить корицу и варить на сильном огне 4 мин. В конце варки положить ликер, снять кастрюлю с огня. Горячую массу сразу залить по банкам и укупорить.



Симонова Елена, г. Орел



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг капусты,
- 1 морковь,
- 1 ст. л. растит. масла,
- соль.

Рассол:
- 1/3 ст. воды,
- 1/4 ст. 9% уксуса,
- 7 горошин черного перца,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ч. л. соли.

Капуста «Хрустинка»

- Продукты для рассола соединить, вскипятить и остудить.
- Капусту и морковь нашинковать тонкой соломкой, добавить соль, растит. масло, перетереть и оставить на 30 мин.
- Затем переложить в банки, залить рассолом и оставить на 2 дня.
- 3 раза проткнуть деревянной шпажкой и поставить в холодильник.
- Через сутки капуста готова.

Липенькина Елена, г. Дзержинск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг белокочанной капусты,
- 700 г моркови,
- 700 г лука,
- черный перец по вкусу,
- 1 лавровый лист,
- 2 ст. растит. масла,
- 1 ст. 9 % уксуса,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. соли.

Капуста «Подружка»

- Капусту, морковь, лук нашинковать и сложить в кастрюлю.
- Добавить лавровый лист, растит. масло, уксус, перец, сахар и соль.
- Перемешивая, довести до кипения, тушить до готовности на медленном огне.
- Разложить в стерилизованные банки и закрыть крышками.
- Перевернуть и укутать до полного остывания.

Монькина Любовь, г. Екатеринбург



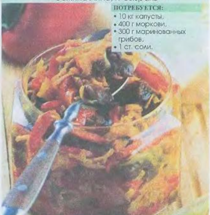
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг белокочанной капусты,
- 1 кг моркови.

Заливка:
- 1 л воды,
- 2 ст. л. соли,
- 1 ст. л. сахара.

Соленая капуста «Простушка»

- Капусту переберите, разрежьте на 4 части.
- Морковь помойте, очистите, нарежьте дольками.
- Сварите рассол, остудите и залейте им капусту.
- Через 3-4 ч. капусту проткните в нескольких местах вилкой, поставьте в прохладное место. Для засолки используйте капусту небольших размеров.

Семина Анна, г. Сызрань



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 10 кг капусты,
- 400 г моркови,
- 300 г маринованных грибов,
- 1 ст. соли.

Капустный салат с грибами

- Очищенную и нашинкованную капусту при закладке пересыпать солью послойно, добавляя тертую морковь и мелкорубленые грибы.
- Разложить по банкам и убрать в холодильник.

Карташова Елена, г. Липецк



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг капусты,
- 1 кг сладкого перца,
- 200 г лука,
- 2 ст. л. соли.

Заливка:
- 1 л воды,
- 2 ст. 9% уксуса,
- 1-1,5 ст. сахара,
- 1/2 ч. л. тмина.

Маринованная капуста с перцем

- Зеленые мясистые перцы очистите от семян, бланшируйте 4-5 мин. в кипящей воде и сразу же остудите в холодной.
- Перец нарежьте мелкими кусочками, капусту нашинкуйте, все перемешайте и добавьте соль.
- Овощной заливкой наполните банки.
- Стерилизовать при слабом кипении воды 1 л банки 20 мин.
- Заливка: воду смешайте с сахаром, доведите до кипения и добавьте уксус.

Розина Оксана, г. Краснодар



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г хрена,
- 1 ст. 9% уксуса,
- 2,5 ст. воды,
- 2/3 ст. л. соли,
- 2/3 ст. л. сахара.

Соус из хрена с уксусом

- Корни хрена промойте, натрите на терке, залейте кипятком, закройте крышкой.
- Когда масса остынет, добавьте соль, сахар, уксус и тщательно перемешайте.
- Разложите по банкам, стерилизуйте и закатайте.

Коростылева Инна, г. Липецк



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- По 300 г укропа, петрушки и сельдерея,
- 3 луковицы,
- 1 кг моркови,
- 1 кг помидоров,
- 300 г болгарского перца,
- 1 кг соли.

Заправка овощная

- Зелень переберите, промойте, слегка подсушите и мелко порубите.
- Лук и перец нарежьте соломкой, морковь натрите на мелкой терке, помидоры нарежьте ломтиками.
- Овощи соедините, посолите и перемешайте.
- Смесь уложите в банки, хорошо утрамбуйте и храните в холодном месте.

Денисова Галина, г. Кострома



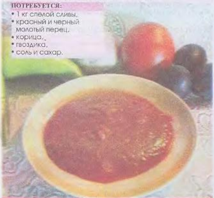
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг терна,
- 1 кг помидоров,
- 1 кг зелени (укроп, петрушка),
- 3 горьких перца,
- 6 зубчиков чеснока,
- 1 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. соли.

«Удачная» приправа к мясным блюдам

- Терн промойте, удалите косточки, пропустите через мясорубку вместе с помидорами и очищенным горьким перцем. Зелень мелко порубите. Все смешайте, добавьте соль и сахар. Переложите в банки, закупорьте и храните в холодном месте.

Смирнова Лидия, г. Москва

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг спелой сливы,
- красный и черный молотый перец,
- корица,
- гвоздика,
- соль и сахар.



Кетчуп из сливы

- Сливу промойте, удалите косточки, пропустите через мясорубку.
- В сливовую массу добавьте специи, соль и сахар по вкусу.
- Все перемешайте.
- Разложите кетчуп по подготовленным банкам и укупорьте.

Николаева Ирина, г. Новосибирск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 12 помидоров,
- 1 луковица,
- 2 ч. л. базилика,
- 4 ст. л. 9% уксуса,
- по 1/2 ч. л. молотого черного перца и гвоздики,
- 1 ч. л. сухой горчицы.



Соус домашний

- Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать ломтиками.
- Лук мелко порубить.
- Смешать дольки помидоров и рубленый лук, добавить пряности, уксус, соль и тушить до густоты сметаны.
- Соус разложить в 0,5 л банки, накрыть крышками, стерилизовать 15 мин. и закатать.

Храмова Ирина, г. Новосибирск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 кг помидоров,
- 1 большая измельченная луковица,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. л. соли,
- 2 ст. 9% уксуса,
- по 1/2 ч. л. черного молотого перца,
- гвоздики,
- корицы,
- горчичного семени.



Кетчуп «Здравый»

- Помидоры нарезать дольками и распарить вместе с луком под крышкой.
- Протереть через сито.
- Полученную массу проварить 25 мин.
- Пряности уложить в марлевый мешочек и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить еще 5-7 мин., после чего пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить в бутылки и герметично укупорить.

Романова Антонина, г. Нижний Новгород

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг помидоров,
- 1/2 пучка зелени петрушки,
- соль,
- горький перец,
- 0,5 л растит. масла.



Пюре из красных помидоров

- Отобрать спелые помидоры, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку, добавить соль по вкусу, крупно нарезанную зелень петрушки и несколько мелко нарезанных стручков горького перца без плодоножек.
- Затем положить на каждый 1 л пюре 1 ч. л. салициловой кислоты.
- Разложить пюре по 0,5 л банкам, дать остыть и налить сверху растит. масло толщиной в 1,5-2 см, закрыть полиэтиленовыми крышками и убрать в холодное место.

Груздева Надежда, г. Шахты

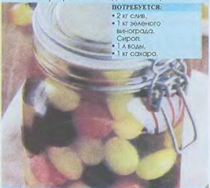


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Ягоды винограда,
- 1 л виноградного сока,
- 1/2 ст. сахара.

Виноград в собственном соку

- Приготовьте виноградный сок: часть ягод разомните пестиком, полученный сок оставьте на 2-3 ч., а затем профильтруйте, налейте в эмалированную посуду и доведите до кипения.
- Другую часть подготовленных ягод поместите в банки и залейте остывшим соком.
- Наполненные банки накройте стерилизованными крышками и стерилизуйте: 1 л - 15 мин. Затем закатайте, переверните вверх дном и поставьте на хранение в прохладное место.

Арефина Зинаида, г. Липецк



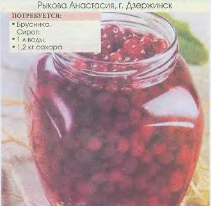
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг слив,
- 1 кг зеленого винограда.

Сироп:
- 1 л воды,
- 1 кг сахара.

Компот из винограда и слив

- Сливы и виноград переберите и промойте.
- Ягоды винограда аккуратно снимите с кистей.
- Сварите сахарный сироп.
- Ягоды выложите в банки и залейте горячим сиропом.
- Стерилизуйте в течение 20-30 мин., затем банки закатайте и переверните.
- Хранить в прохладном месте.

Рыкова Анастасия, г. Дзержинск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Брусника.

Сироп:
- 1 л воды,
- 1,2 кг сахара.

Компот из брусники

- Для сиропа: смешайте воду с сахаром, доведите до кипения и прокипятите 5 мин.
- Подготовленные ягоды залейте водой, чтобы она слегка покрывала их, проварите 15 мин., затем разложите по банкам и залейте горячим сиропом.
- Стерилизуйте 20 мин. с момента закипания.
- Закатайте.

Жолобова Галина, г. Севастополь



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г черноплодной рябины,
- 2,5 ст. сахара.

Пюре из черноплодной рябины

- Ягоды отделить от кистей, бланшировать 5 мин. и пропустить через мясорубку. Измельченную массу смешать с сахаром в равных количествах, нагреть, перемешивая, до полного растворения сахара, затем кипятить 5 мин., расфасовать в 0,5 л банки, стерилизовать 20 мин. и укупорить.

Лебедева Мария, г. Тверь

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг яблок,
- 1 кг сахара,
- 1 л воды.



Варенье из китайских яблок

- Яблоки промыть, опустить на 1 мин. в кипяток, остудить и наколоть в нескольких местах. Залить яблоки сиропом и варить в 2 приема по 10 мин.
- Перерыв между варками 4-5 ч.
- Остывшее варенье разложите по банкам и закройте крышками.

Лобова Ксения, г. Саров

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг выжимок облепихи,
- 3 ст. сахара.



Пастила облепиховая

- Выжимки облепихи пропустить через мясорубку.
- Смешать с сахаром, раскатать смесь толщиной 1 см, подсушить в духовке или в комнате, нарезать ромбиками. Хранить в картонной коробке.

Сорокина Алла, г. Ростов-на Дону

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Груши.
  Сироп:
- 1 л воды,
- 1-1,5 ст. сахара,
- 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

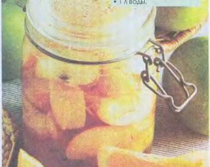


Грушевый компот «Быстренький»

- Подготовленными грушами заполните банки по плечики и залейте до края банки кипящим сиропом.
- Накройте крышками.
- Через 5 мин. сироп слейте, доведите до кипения, добавьте лимоную кислоту и залейте груши так, чтобы сироп слегка пролился через края.
- Закатайте банки и переверните вверх дном до полного остывания.

Курекина Валентина, г. Курск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Апельсины.
  Сироп:
- 1,5 ст. сахара,
- 1 л воды.



Компот «Нежность»

- Очищенные апельсины разделить на дольки и уложить в банки.
- Залить горячим сиропом и стерилизовать при 85°С в течение 15 мин.
- Банки закатать и поставить вверх дном, укутав одеялом.

Саратова Зоя, г. Рязань

Приправа «Огненный дракон»

100 г сливочного масла, 500 г грецких орехов, 300 г репчатого лука, 1 ст. л. муки, 1 яичный желток, 1/2 ст. винного уксуса, гвоздика, корица, красный молотый перец, немного сушеной зелени, 0,5 л куриного бульона, соль и чеснок по вкусу.

Лук мелко нашинкуйте, положите в кастрюлю, добавив сливочное масло, слегка обжарьте и всыпьте муку, постепенно влейте процеженный бульон и варите до загустения. Истолчите грецкие орехи, добавьте зелень, молотые корицу, гвоздику и красный перец, желток, чеснок, уксус и разотрите деревянной ложкой. Полученную смесь добавьте в соус и нагревайте при постоянном помешивании, но не доводя до кипения. Разложите по банкам, стерилизуйте и закатайте.

Марочкина Нина, г. Ставрополь

Тушеная заправка для супов

200 г сельдерея, 200 г моркови, 100 г савойской капусты, 100 г петрушки, 100 г кольраби, 100 г цветной капусты, 100 г репчатого лука, 50 г лука-порея, 40 г зелени петрушки, 10 г чеснока;

На 1 кг овощей - 1 ст. растит. масла, 1/2 ст. соли.

Овощи и зелень промойте и пропустите через мясорубку, посолите и тушите на растит. масле 20 мин. Уложите горячую смесь в банки, залейте сверху растит. маслом слоем 2 см. Банки закройте полиэтиленовыми крышками.

Бирюкова Клавдия, г. Зеленоград

Соус «Анкл Бенс»

2 л томатного сока, 6 болгарских перцев, 6 баклажанов, 2 большие луковицы, 1 ч. л. красного молотого перца, 1 ч. л. черного молотого перца, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. растит. масла, 1 ч. л. 70% уксусной эссенции.

Перцы и баклажаны нарезать соломкой, лук - полукольцами. Смешать овощи с томатным соком и варить 20 мин. Затем добавить специи, соль, сахар, масло и уксусную эссенцию, варить еще 10 мин., разложить по банкам и закатать.



Ирисова Алла, г. Кемерово

Приправа из хрена

1 кг хрена, 1 ч. л. лимонной кислоты, 4 ст. холодной воды, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Хрен почистите, помойте, натрите на мелкой терке. Добавьте лимонную кислоту, соль, сахар и воду, перемешайте и разложите в маленькие банки. Укупорьте.

Нилова Людмила, г. Тверь

Аджика

5 кг помидоров, 1 кг яблок, 1 кг красного болгарского перца, 1 кг моркови, 200 г чеснока, 1-2 стручка красного жгучего перца, 0,5 л растит. масла, соль по вкусу.

Помидоры, яблоки, болгарский перец, морковь промойте. Из яблок и перца удалите сердцевины. Морковь и чеснок очистите. Все пропустите через мясорубку. Добавьте растительное масло, соль и варите 40 мин. Разложите в горячем виде по банкам, закатайте и остудите.



Романова Альбина, г. Тамбов

Приправа к мясу

5 кг слив, 600 г чеснока, 1 ст. готовой аджики, 4 ст. сахара.

Сливы отварите, протрите через сито, смешайте с толченым чесноком, добавьте аджику и сахар, доведите до кипения. Разложите смесь в стерилизованные банки, закройте полиэтиленовыми крышками.

Никанорова Ксения, г. Унгены

Соус «Анри»

На 100 г чеснока - 2 ст. л. растит. масла, сок 1 лимона, 1 ч. л. воды, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Чеснок очистить, натереть на терке, добавить желток и растит. масло. Все смешать, добавить сок лимона, соль, немного холодной воды. Полученную массу перемешать. Разложить соус по баночкам и закатать.

Устимова Ольга, г. Павлодар

Хрен с маринадом

На 1 кг хрена - 0,5 л воды, 2/3 ст. л. 70% уксусной эссенции, 1/2 ч. л. корицы, гвоздика, 1 ст. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Заливка: растворите в холодной воде соль и сахар, доведите до кипения, положите специи, накройте крышкой и оставьте для охлаждения до 50°С. Затем добавьте эссенцию, снова накройте крышкой и оставьте на 2 ч. Заливку процедите и добавьте в тертый хрен. Полученную массу перемешайте, разложите по баночкам и герметично укупорьте.

Горячкина Зинаида, г. Самара

Хрен со свекольным соком

На 1 кг хрена - 0,5 л свекольного сока, 1 ст. л. 70% уксусной эссенции, 1/3 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Сочные корни хрена промойте и пропустите через мясорубку. Свеклу также пропустите через мясорубку и отожмите сок через марлю. Соедините тертый хрен с соком, добавьте соль, сахар и уксусную эссенцию. Разложите по баночкам и укупорьте.

Симонова Тамара, г. Архангельск

Хрен со свекольным рассолом

На 1 кг хрена - 0,5 л воды, 0,5 л свекольного сока, 1/2 ст. 9% уксуса, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара, специи по вкусу.

Корни хрена промыть и натереть на терке.

Рассол: свеклу натереть на терке, отжать через марлю сок, смешать с водой, добавить специи, соль, сахар, и вскипятить. Охладить, добавить уксус и дать настояться. Разложить по банкам, залить хрен рассолом и закатать.

Серова Анжелика, г. Брянск

Заправка для щей

5 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 ст. раст. масла, 1 ст. 9% уксуса, 1/2 ст. сахара, 1 ст. соли.

Помидоры, лук, перец нарежьте, морковь нашинкуйте, все положите в емкость, залейте заливкой и перемешайте. Заливка: раст. масло смешайте с уксусом, сахаром, солью и доведите до кипения. Варите на слабом огне 30 мин. и разложите в стерилизованные банки. Закатайте.

Стоянова Виктория, г. Владимир

Соус томатный натуральный

2 кг помидоров, соль.

Спелые, мягкие помидоры ошпарить, снять кожицу и варить 25 мин. до загустения массы.

Добавить по вкусу соль.

Кипящий соус разложить по 0,5 л и укупорить.

Тараканова Алевтина, г. Нижний-Тагил

Заправка «Аппетитная»

200 г болгарского перца, 200 г зелени петрушки и укропа, 1 луковица, 1 кг моркови, 0,5 кг свеклы, 1 ст. соли.

Зелень промойте и измельчите. Нарежьте лук и перец соломкой, морковь и свеклу натрите на крупной терке. Все овощи соедините, посолите и перемешайте. Смесь переложите в стеклянные банки, хорошо утрамбуйте, закройте капроновыми крышками и храните смесь в холодильнике.

Лапочкина Александра, г. Лукоянов

Заправка для супов

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 600 г петрушки, 1 кг соли.

Овощи и зелень промыть. Зелень порубить, перец нарезать соломкой, помидоры - ломтиками, морковь натереть на крупной терке. Перемешать все с солью, разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.



Лаврова Раиса, г. Казань

Соус из хрена со свеклой

На 300 г хрена - 200 г свеклы, 1 ст. 9% уксуса, 0,5 л воды, по 2/3 ст. л. сахара и соли.

Промойте и натрите на крупной терке хрен, добавьте уксус и вареную, тертую свеклу. Массу тщательно перемешайте, добавьте соль, сахар, снова перемешайте и разложите по баночкам.

Китошина Валерия, г. Северобайкальск

Кетчуп «Красное и черное»

Слива, красный и черный молотый перец, корица, гвоздика, соль, сахар по вкусу.

Сливу промойте, удалите косточки и пропустите через мясорубку. Добавьте соль, сахар и специи. Вместо специй можно добавить готовой аджики. Перемешайте, разложите в банки и закройте полиэтиленовыми крышками.

Крупнова Марина, г. Орел

Квашеная морковь с луком и тимьяном

1 кг моркови, 1 луковица, по 2/3 ст. л. соли и сахара, щепотка тимьяна.

Морковь натрите на крупной терке, перемешайте с сахаром и солью, уложите в банки, перекладывая кольцами лука. Банки закройте тканью, обвяжите и поставьте в теплое место. Сразу после брожения поставьте в холодное место.

Можно употреблять как салат и в качестве заправки для супа.

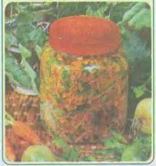
Стоянова Виктория, г. Владимир

Морковь «Зимняя» в зелени

Морковь, зелень, соль по вкусу.

Морковь и зелень промойте. Морковь натрите на крупной терке, зелень порубите, добавьте соль и перемешайте.

Банки промойте и залейте на 10 мин. крутым кипятком. Разложите морковь в 0,5 л банки и закатайте. Храните в холодном месте.



Репина Надежда, г. Арзамас

Приправа к борщам «Дуэт»

Помидоры и болгарский перец в равных долях, соль по вкусу.

Помидоры и перец пропустите через мясорубку, посолите. Положите в кастрюлю, доведите до кипения, варите 1-2 мин., снимите с огня. Разложите по 0,5 л банкам, стерилизуйте 15 мин. и закройте капроновыми крышками.

Смирнова Вера, г. Арзамас

Пюре из свежих ягод впрок

На 1 ст. пюре из ягод (любых) - 2,5 ст. сахара.

Ягоды промыть, дать стечь воде и протереть через сито. Дать постоять 3 ч. в холодном месте.

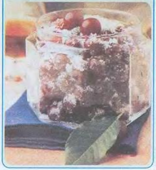
Полученное пюре разлить по бутылкам и закрыть пористыми пробками.

Лобанова Нина, г. Севастополь

Свежие ягоды в сахаре

1 кг ягод (любых), 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды промойте, удалите плодоножки и семена (если есть), пересыпьте сахаром. Затем разложите по банкам и снова пересыпьте так, чтобы верхний слой сахара не был пропитан соком ягод. Закройте капроновыми крышками и поставьте в холодное место.



Носова Екатерина, г. Москва

Маринованная брусника

1 кг брусники, 500 г груш.

Маринад: 3 ст. воды, 1 ст. сахара, 1/2 ст. 9% уксуса, соль, корица, гвоздика, душистый перец.

Бруснику и груши промойте, затем груши бланшируйте в кипящей воде 5 мин. Остудите, перемешайте с брусникой и уложите в банки.

Для маринада: воду смешайте с сахаром, солью, пряностями, доведите до кипения, охладите и добавьте уксус.

Залейте маринад и пастеризуйте 1 л банки 15 мин. Закатайте и охладите банки.

Цимбал В. А., г. Санкт-Петербург

Брусника с сахаром

1 кг ягод брусники, 1 кг сахара.

Ягоды промойте, переберите, бланшируйте 10 мин. в кипятке, остудите и протрите через сито. В полученную массу добавьте сахар и нагрейте, не доводя до кипения. Готовое пюре разложите по стерилизованным банкам, накройте крышками и стерилизуйте 20 мин. Закатайте и храните в прохладном месте.

Лымарева Александра, г. Казань

Боярышник с сахаром

1 кг ягод, 1,5 ст. сахара.

Ягоды промыть, удалить косточки, бланшировать 3 мин. в кипятке. Ягоды остудить и протереть через сито, постепенно добавляя сахар. Полученную массу разложить по банкам, засыпать сверху сахаром, закатать.

Куприянова Римма, г. Павлово

Яблочно-тыквенное пюре

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. л. протертой лимонной цедры, сахар по вкусу.

Тыкву нарежьте кусочками, яблоки дольками и варите в пароварке 15 мин. до мягкости. В горячем виде протрите через сито, добавьте цедру и сахар.

Пюре прогрейте при помешивании, но не доводите до кипения и в горячем виде разложите в 0,5 л банки. Стерилизуйте 15 мин. при слабом кипении воды и закатайте.



Турбина Галина, г. Арзамас

Рябиново-сливовое пюре

500 г сливы, 400 г черноплодной рябины, 2 ст. сахара.

Подготовленную сливу и рябину бланшировать 5 мин. в кипящей воде, охладить, удалить косточки и протереть через сито. Затем добавить сахар, все перемешать, подогреть до 70°С и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 20 мин., 1 л - 25 мин.

Рогожина Анастасия, г. Павлово

Яблоки, протертые с сахаром

1,3 кг яблок, 1,5 кг сахара, 1 лимон.

Яблоки натереть на терке, смешать с сахаром, добавить лимонный сок и тертую цедру.

Все тщательно перемешать, разложить по банкам, сверху насыпать сахар и укупорить. Хранить в холодильнике.

Ремизова Наталья, г. Арзамас

Крыжовник с апельсинами

1 кг крыжовника, 0, 5 кг апельсинов, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды крыжовника и очищенные апельсины пропустить через мясорубку, затем добавляют сахар и тщательно перемешивают. Массе дать выстоять при комнатной температуре 4-5 ч. , периодически помешивая, до полного растворения сахара.

Готовое пюре разложить по 0,5 л банкам и накрыть пергаментной бумагой. Хранить в холодильнике.

Лопатина Евгения, г. Суздаль

Пюре из шиповника с сахаром

2 кг шиповника, 2 кг сахара.

Шиповник перебрать, промыть, очистить от семян и волосков. Затем бланшировать 5 мин. и пропустить через мясорубку. Полученное пюре смешать с сахаром, уложить в кастрюлю, довести до кипения и разложить по стерилизованным 0,5 л банкам. Банки закатать прокипяченными крышками и остудить.

Лирина Ольга, г. Выкса

Маринованные груши

Груша; 0,5 л воды, 1 ст. сахара, 1 ст. 6% уксуса.

Грушу вымойте, очистите от кожицы и сердцевины, разрежьте на дольки, уложите в банки, залейте охлажденным маринадом.

Маринад: воду смешать с сахаром и уксусом и довести до кипения. Банки с маринадом накройте крышками и стерилизуйте 3 мин. в кипящей воде. Банки закатайте, переверните вверх дном и оставьте до полного остывания.

Степнова Елена, г. Сочи

Заготовка для пирогов

1 кг яблок, 2-2,5 ст. сахара.

Яблоки промойте, нарежьте дольками, уложите в кастрюлю, засыпьте сахаром, доведите массу до кипения, выдержите 5 мин. и разложите в стерилизованные банки. Каждую банку заполните до верха и закатайте.

Красильникова Людмила, г. Сургут

Маринованные яблоки

Яблоки.

Маринад: 1,5 ст. сахара, 2 ст. воды, 8 горошин душистого перца, 6 гвоздик, немного корицы, 1/2 ст. яблочного уксуса.

Отберите крепкие яблоки, промойте, наколите зубочисткой, залейте горячей водой и оставьте до полного охлаждения.

Для маринада: в воду, где лежали яблоки, добавьте пряности и уксус, доведите до кипения.

Уложите яблоки в банки, залейте горячим маринадом, стерилизуйте 3 мин. и закатайте.

Низова Татьяна, г. Таллинн

Консервированные груши

Недозрелая груша, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Грушу промойте, разрежьте на дольки, удалите сердцевину, плодоножку и кожицу. Нарезанные груши сложите в эмалированный таз. Бланшируйте в слабом растворе лимонной кислоты (1 г на 1 л) в горячей воде 5-10 мин.

Бланшированные груши охладите, уложите в банки. Залейте кипящей водой, добавьте лимонную кислоту (0,5 г на 0,5 л банку). Стерилизуйте 20 мин. Закатайте.



Таронская М. Г., г. Москва

Клюква «Вкуснятина»

На 200 г клюквы - 3/4 ст. сахарной пудры, 1 яичный белок.

Ягоды перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг и подсушить, а затем поместить их в миску с яичными белками. Перемешать и шумовкой выложить в сахарную пудру, обвалять и рассыпать на металлический лист, застланный пергаментной бумагой. Подсушить в негорячей духовке. Хранить в картонных коробках.

Терехова Марина, г. Саров

Компот из красной рябины

Ягоды рябины.

Сироп: 1 л воды, 1,5 кг сахара.

Отберите созревшие крупные ягоды. Осторожно удалите все черешки и хорошенько промойте водой.

Для сиропа: сахар смешать с водой и довести до кипения.

Дайте воде стечь и варите ягоды в сиропе до тех пор, пока ягоды не начнут сморщиваться и не приобретут еще более яркий окрас. Затем очень плотно разложите ягоды по банкам, ни в коем случае не охлаждая. Сироп доведите до кипения и разлейте по банкам.

Петрова Кира, г. Заволжье

Компот из винограда

Виноград; для сиропа на 1 л воды - 350-400 г сахара.

Ягоды снимите с кистей, помойте, уложите в банки почти доверху, залейте сиропом. Стерилизуйте 15 мин. Затем банки закатать и перевернуть.

Ветрова Вера, пос. Стечкино, Сосновский р-н

Сок из яблок и груш

На 1 л грушевого сока - 2,5 л яблочного сока.

Груши промойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками, пропустите через мясорубку. Грушевую мезгу спрессуйте и профильтруйте полученный сок через несколько слоев марли.

Соедините грушевый сок с яблочным, подогрейте, разлейте в банки. Накройте крышками и стерилизуйте: 1 л - 20 мин., 3 л - 30 мин.

Грошева Евгения, г. Подольск

Компот «Грушенька»

Груша.

Сироп: 1 л воды, 1,5 ст. сахара, лимонная кислота на кончике ножа.

Для сиропа: смешайте воду с сахаром и доведите до кипения.

Груши очистите от кожицы и опустите в подкисленную воду. Твердые груши бланшируйте в горячей воде до размягчения, спелые уложите в банки сырыми. Залейте горячим сиропом и стерилизуйте: 3 л банки -1 ч., 1 л - 45 мин. Закатайте.



Кротова Раиса, г. Ветлуга

Компот «Терновый куст»

Терн.

Сироп: 2 ст. сахара, 1 л воды.

Для сиропа: сахар смешать с водой и довести до кипения.

Подготовленный терн бланшируют в кипятке 5 мин., сразу остужают и, переложив в банки, заливают горячим сиропом. Стерилизуют 30 мин. Сразу закатывают крышками и переворачивают вверх дном до полного остывания.

Каримова Эмма, г. Уфа

Компот ускоренным способом

Груши.

***Сироп:** 1 л воды, 2 ст. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.*

Для сиропа: смешать воду с сахаром и довести до кипения.

Груши уложить в банки и залить кипящим сиропом. Через 5 мин. сироп слить, довести до кипения, добавить лимонную кислоту и снова залить банки так, чтобы он слегка проливался через края. Банки укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.



Летаева Анна, г. Хабаровск

Компот из желтой сливы

Сливы.

***Сироп:** 1 л воды, 0,7 кг сахара.*

Для сиропа: смешайте воду с сахаром, доведите до кипения.

Сливу промыть, наколоть зубочисткой, уложить в банки, залить горячим сиропом, но не до самого верха и накройте крышками. Стерилизовать 15 мин. с момента закипания и закатать.

Латухина Ксения, г. Сызрань

Компот из черноплодной рябины

1 кг ягод.

***Сироп:** 1,5 ст. сахара, 1 л яблочного сока, 1 ч. л. лимонной кислоты.*

Ягоды промойте, уложите в банки, залейте прокипяченным яблочным соком с сахаром, добавьте лимонную кислоту и стерилизуйте 30 мин. с момента закипания. Закатайте.

Широкова Оксана, г. Бор

Компот из яблок и груш

Яблоки, груши.

На 2 л банку - 4 ст. воды, 2 ст. сахара.

Крупные яблоки и груши нарежьте четвертинками, удалите сердцевину.

Залейте горячим сиропом.

Стерилизуйте банки с момента закипания: 1 л - 20 мин., 3 л - 30 мин.

Для сиропа: воду и сахар доведите до кипения.

Латухина Ксения, г. Сызрань

Компот с пряностями

Яблоки.

***Бланширование:** 1 л воды, 1,5 ст. сахара, 4 гвоздики, немного молотой корицы.*

Сироп: смешайте воду с сахаром и доведите до кипения.

Отберите яблоки среднего размера, но не зеленых сортов. Опустите в кипящий сироп на 5 мин., переложите в заранее подготовленные банки и залейте горячим сиропом. Добавьте пряности. Стерилизуйте 3 л банки - 30 мин. Закатайте, переверните вверх дном и остудите.

Суханова Светлана, г. Чкаловск

Компот из сливы и винограда

2 кг слив, 1 кг винограда.

***Сироп:** 1 л воды, 500 г сахара.*

Сливы и виноград перебрать, промыть. У винограда удалить веточки.

Для сиропа: смешать воду с сахаром, довести до кипения.

Ягоды выложить в банки и залить кипящим сиропом. Стерилизовать 20-30 мин., закатать.

Кузнецова Марина, г. Куйбышев

Сливовый сок

Слива.

Спелые ягоды слегка раздавить, уложить в эмалированную кастрюлю и залить водой так, чтобы она слегка покрывала сливы. Варить 15 мин., отжать через марлю сок и профильтровать. Полученный сок прогреть до 95°С, разлить по банкам и закатать.

В очень кислый сок можно добавить немного сахара.

Шенина Ольга, г. Геленджик

Сок из клюквы натуральный

Ягоды измельчить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку, переложить в кастрюлю и подогреть до 70°С. Чтобы увеличить выход сока, на каждый килограмм дробленой массы добавить 3/4 ст. воды. Подогретую массу отжать, сок процедить и подогреть до 80°С. Снова процедить сок, довести до кипения, кипятить 4 мин., разлить в бутылки или банки, сразу же укупорить и положить набок или поставить вверх дном (банки) до полного остывания.

Шаронова Светлана, г. Псков

Компот из боярышника

На 3 кг ягод - 3 ст. готового яблочного сока.

***Сироп:** 3 л воды, 1 кг сахара.*

Для сиропа: смешайте воду с сахаром и доведите до кипения.

Ягоды промойте, удалите хвостики и косточки, залейте яблочным соком, доведите до кипения и варите на медленном огне 3 мин. Добавьте сироп. Содержимое перемешайте, остудите и разлейте по стерилизованным банкам. Закатайте.

Гурина Лариса, г. Чкаловск

Компот из облепихи

Облепиха.

***Сироп:** 1 л воды - 1 кг сахара.*

Для сиропа: смешайте воду с сахаром, доведите до кипения.

Ягоды промойте, дайте воде стечь, разложите по банкам и залейте горячим сиропом. Стеририлизуйте 10 мин. с момента закипания. Закатайте.



Мулюкова Ирина, г. Новосибирск

Компот из синей сливы

Слива.
Сироп: 1 л воды, 2 ст. сахара.

Для сиропа: смешать воду с сахаром, довести до кипения.

Сливу тщательно промыть, разрезать пополам, удалить косточки. Половинки слив уложить в банки и залить горячим сиропом, но не до верха, прикрыть крышками. Стерилизовать 20 мин. с момента закипания.

Ашанская М. В., г. Новочебоксарск

Компот из неочищенных груш

Груши.
Сироп: 2 ст. сахара, 1 л воды, лимонная кислота на кончике ножа.

Плоды промойте, разрежьте вдоль пополам, удалите сердцевину и быстро поместите в подкисленную воду, чтоб не потемнели.

Для сиропа: смешать воду с сахаром и довести до кипения.

Затем разложите груши в стерилизованные банки, залейте горячим сиропом груши, накройте крышками и стерилизуйте 30 мин. Закатайте и храните в прохладном месте.



Ахметова Динара, г. Уфа

Компот «Сливовое изобилие»

Крупная слива.
Сироп: 1 л воды, 500 г сахара.

Для сиропа: смешать воду с сахаром, довести до кипения.

Сливу промыть, бланшировать 5 мин. в кипятке. Когда кожица начнет лопаться, сливу вынуть, остудить и удалить кожицу.

Готовую сливу уложить в банки, залить горячим сиропом и закатать.

Еремина Наталья, г. Кострома

Сливовый сок с мякотью

Слива.
На 1 л сока - 1/2 ст. сахара.

Сливу промыть, разрезать пополам и удалить косточки, затем переложить ее в кастрюлю, подогревать на слабом огне до полного размягчения и протереть через сито.

В полученный сок добавить сахар, довести до кипения, разлить по банкам и стерилизовать 15 мин. с момента закипания. Закатать.

Варганова Надежда, г. Москва

Компот «Тет-а-тет»

1 кг сливы, 1 кг груш.
Сироп: 1 л воды, 500 г сахара.

Для сиропа: смешать воду с сахаром и довести до кипения.

Сливу тщательно вымыть и наколоть. Зрелые, но не мягкие груши вымыть, плодоножки обрезать.

Сливы и груши уложить в банки слоями, залить кипящим сахарным сиропом и пастеризовать при 85°С: 0,5 банки - 15 мин., 1 л - 25 мин.